

山形県工業技術センターシーズ集（醸造分野）  
**米の溶解度を画像処理により判定する技術**

米のアルカリ崩壊性試験の画像を一定間隔でスキャナーを用いて取得し、その画像処理から溶解度を迅速かつ安定して数値化するシステムを構築しました。米の酒造適性判定に活用するほか、食味評価での利用も期待されます。

- ・米の溶解度が約 10 時間で判定できます。
- ・経験に因らないデータ間の比較ができます。
- ・白米水分の影響はないため、精米直後から迅速な判定が可能です。

- ・高精白では心白の影響を受けるため、精米歩合 70% 前後での分析が適しています。
- ・雰囲気温度の影響を受けるため、温度補正を行い、分析値を算出します。

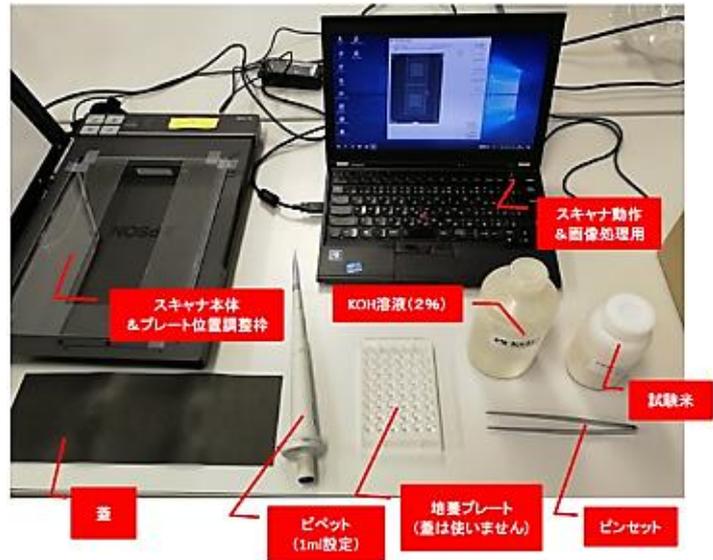


図 1 システム構成

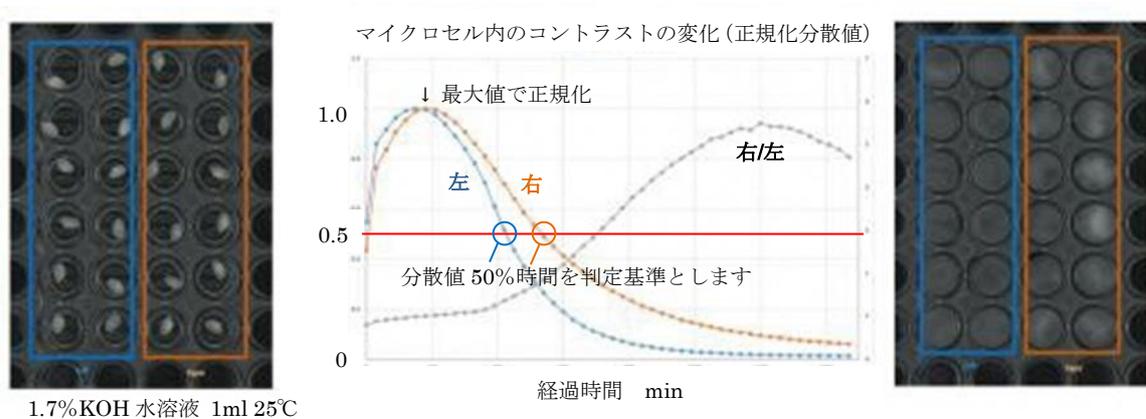


図 2 米のアルカリ崩壊性試験と画像解析結果

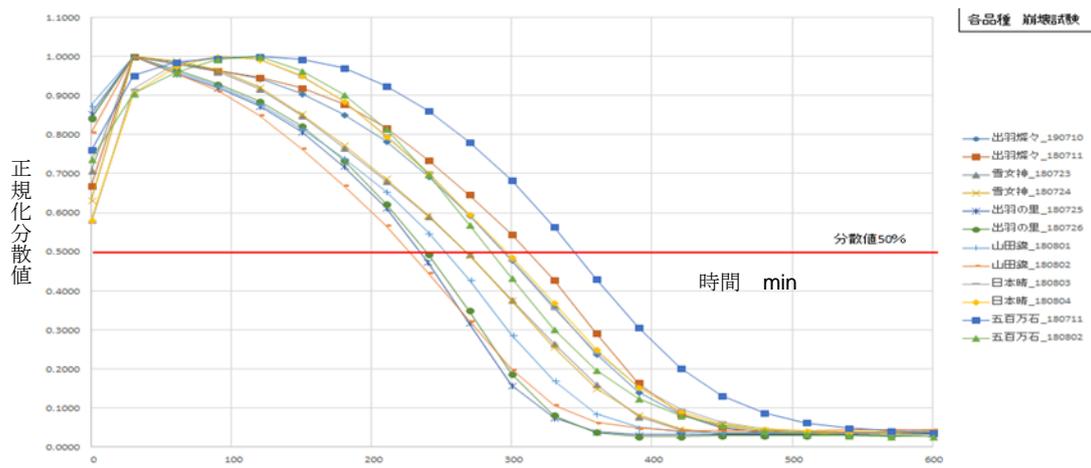


図3 品種ごとのアルカリ崩壊の様子

【担当部署】 食品醸造技術部 醸造グループ